



Grand'distrib.com

LE POINT SANTÉ-SÉCURITÉ AU TRAVAIL DANS LES ENTREPRISES DE LA GRANDE DISTRIBUTION D'ALSACE-MOSELLE

ÉDITO

Aujourd'hui, nous vivons dans une société de l'instantané. En reflet de cette société, la grande distribution s'adapte en permanence : tout, tout de suite, au meilleur prix ! Les acteurs de la distribution se doivent d'anticiper les moindres désirs de la clientèle dans un environnement économique concurrentiel et mondialisé. De ce fait, il leur faut :

- Proposer des magasins multi formats tant en zones commerciales que dans les hyper-centres des villes.
- Approvisionner en temps et en heures des rayons avec de larges gammes, au gré des saisons, des impératifs de qualité, des modes, des collections,
- Réduire les temps « morts » en proposant de nouveaux modes de passage en caisse et de nouveaux modes de paiement (self check out, self scanning,...), en proposant bientôt des chariots connectés pour optimiser les parcours dans le magasin.

- Développer de nouveaux services comme le e-commerce le drive et la livraison à domicile.

Ces mutations profondes influent fortement sur les risques professionnels traditionnels de ces métiers tels que ceux liés à la manutention et à l'usage d'outils à main. Ces mutations font également émerger les risques induits par les facteurs organisationnels et psychosociaux.

Ces dernières années, la profession s'est retrouvée confrontée à un nombre de maladies professionnelles de plus en plus important. Et elle a réagi !

En Alsace-Moselle, un groupe de travail pluridisciplinaire* accompagne la profession sur les aspects prévention de ces risques. Ce Grand'Distrib.com fait le point sur le travail de ce groupe et donne quelques exemples de bonnes pratiques à partager au sein de la profession.



sommaire

Un groupe pluridisciplinaire pour aider une profession.....	p 2
Activités et particularités régionales.....	p 3
La mise en rayon	p 4-5
L'encaissement.....	p 6-7
Les Drives	p 8-9
La profession s'engage.....	p 10
Bibliographie.....	p 11
C'est arrivé chez nous !.....	p 12



675 Établissements

26155 Salariés

1239 Accidents du travail

173 Maladies professionnelles

Coût sinistres 5535k€

107571 Journées perdues

**Indice de Fréquence
47,3**

**Indice de Fréquence
Régional Moyen
33,9**



Forny Lucien
Président employés CTR4

Pavlovic Stéphane
Président employeurs CTR4

Marx Pierre
Président CRATMP

Lischetti Georges
Directeur risques professionnels
Carsat Alsace-Moselle

*Le groupe de travail pluridisciplinaire est constitué de représentants de la Carsat Alsace-Moselle, de la DIRECCTE, des services de santé au travail ACST, AST 67 et AST LOR'N.

Un groupe pluridisciplinaire pour aider une profession

Parmi les évolutions récentes dans la profession, les Drives se sont fortement développés. Cette nouvelle activité a rapidement engendré des plaintes de salariés auprès des services de santé au travail. Cette évolution remettait en question certaines dispositions formalisées dans les recommandations adoptées par les partenaires sociaux et diffusées par le réseau prévention des risques professionnels.

Les interrogations sur les conséquences à venir sur la santé des salariés de cette activité nouvelle a conduit à la création d'un groupe de travail pluridisciplinaire. L'intervention de chaque acteur institutionnel de la prévention devenait impérative face aux risques de ce nouveau métier et à l'émergence des inquiétudes des salariés. Le groupe de travail Drive, constitué de représentants de la Carsat Alsace-Moselle, de la DIRECCTE Grand Est, des services de santé au travail ACST, AST 67 et AST LOR'N était constitué.

Pour mieux cerner les réalités de cette activité, le groupe a décidé de conduire une enquête sur l'organisation et sur les conditions de travail en fonction des différents types de drive. Cette enquête longitudinale réalisée tous les 2 ans sur 6 ans, conduite par les équipes pluridisciplinaires des services de santé au travail a fourni ses premiers résultats à date 0. Ceux-ci sont présentés en page 8 et 9.

Dans le même temps, le groupe participait activement à la rédaction d'une brochure d'information « Drive » sur la prévention des TMS du dos et des membres supérieurs à destination des salariés ainsi qu'à l'élaboration de la documentation INRS « Conception des Drives ».

Les similitudes entre l'activité de préparation de commandes et la mise en rayon en surface de vente ont mené le groupe à se préoccuper des mobiliers, des moyens de manutention et des équipements de mise en rayon. Une action auprès des fournisseurs a été engagée.

Dans ce secteur d'activité en mutation permanente, les professionnels de la grande distribution disposent aujourd'hui, en Alsace Moselle, d'une équipe pluridisciplinaire en capacité d'apporter des conseils dans le domaine de la prévention des risques professionnels. N'hésitez pas à la solliciter le plus en amont possible de vos projets.



Fabrice Parrain
Ergonome



Jean-Pierre Brion
Ergonome



Dr. Vincent Gassmann
Médecin du travail



Carine Loewenguth
Ingénieur prévention



Pierre-Yves Adam
Ingénieur conseil



Dr Jean-Michel Wendling
Médecin du travail



Dr Sophie Muller
Médecin du travail



Régine Siegel
Technicienne en prévention - IPRP



Alain Hottier
Contrôleur de sécurité



Béatrice Trampol-Mourey
Médecin du travail



Patrice Nicolai
Contrôleur de sécurité



Françoise North
Contrôleur de sécurité





La Grande distribution alimentaire en région Grand Est : Alsace - Champagne Ardenne - Lorraine

1321 hypermarchés et supermarchés

2.4% de la population active régionale soit 42149 actifs

90% des salariés en CDI

près de 33% des salariés à temps partiel

			Moyenne nationale tous secteurs d'activités	
Niveau de diplôme des actifs*	CAP/BEP	25 %		23 %
	BAC	41 %		45 %
	Etude Sup.	12 %		14 %
Profil des actifs**	Dont femmes	67 %	> 48 %	< 74 %
	- 25 ans	15 %	> 9 %	< 15 %
	+ 50 ans	20 %	< 28%	> 20 %

Focus sur deux métiers

Caissier(ère) Employé(e) de libre service*	% salariés	39 %		33 %
	Dont femmes	92 %		87%
	Temps partiel	55 %		52 %
Boucher(ère) Charcutier(ère) Boulangier(ère)*	% salariés	7 %		6 %
	Dont femmes	27 %		20 %
	Temps partiel	12 %		6 %

Conséquences professionnelles de l'état de santé des actifs en Alsace-Moselle

Etat de santé des actifs femmes ***	apte avec aménagement de poste ou restriction	8,4 %	> 6 %	< 7,7 %
	inapte au poste de travail ou à tous les autres	2,2 %	> 1,5 %	> 1,2 %
Etat de santé des actifs hommes***	apte avec aménagement de poste ou restriction	5 %	< 5,3 %	> 2,6 %
	inapte au poste de travail ou à tous les autres	1 %	> 0,8 %	< 1 %
Etat de santé - 45 ans***	apte avec aménagement de poste ou restriction	4 %	= 4 %	> 3,2 %
	inapte au poste de travail ou à tous les autres	1,1 %	> 0,7 %	< 0,8 %
Etat de santé + 45 ans***	apte avec aménagement de poste ou restriction	15,9 %	> 4 %	< 11,2 %
	inapte au poste de travail ou à tous les autres	1,7 %	> 0,7 %	< 0,8 %

* Source INSEE 2013
** Source Lorraine Parcours Métiers 2013
*** Source AST Lor'n et AST 67



mise en rayon

Cora Moulins-Lès-Metz :

Des stands à l'îlot

Profitant de la nécessité de remplacer le mobilier des stands charcuterie, fromagerie, traiteur, le directeur avec le concours d'un architecte, s'appuie sur cette opportunité pour repenser le concept, l'organisation et l'aménagement en y associant les équipes de ces différents rayons.

L'implantation en îlot regroupant les trois stands favorise la coopération entre les salariés lors des pics d'affluence. Si cette solution répond à une exigence commerciale, elle nécessite cependant plus de compétences et de connaissances des produits pour répondre à cette polyvalence et à la demande d'informations des clients. Par ailleurs, la surélévation de 15 cm de l'îlot apaise la relation avec le client. La conception des meubles diminue, sans supprimer, les flexions lombaires et la manutention. La profondeur réduite de 20 cm et les vitres relevables à l'avant du stand limitent ces contraintes lors de la prise de marchandise, du réassort et du nettoyage. Les mobiliers surbaissés réduisent les contraintes au niveau des épaules lors de la découpe de fromage. La localisation des outils est pensée pour limiter les ports de charges. Ainsi la trancheuse se situe à proximité des pièces les plus lourdes et l'installation de réfrigérateurs réduit les déplacements vers les réserves. Ces réflexions collaboratives avec les salariés font partie de la démarche de progrès dans ce magasin.



Cora Mondelange :

Les fruits et légumes prennent de la hauteur



« Avant, les meubles fruits et légumes avaient une profondeur d'1m20. Ils disposent à présent d'une profondeur limitée à 70 cm. Les conditions de travail se sont nettement améliorées » rapporte Thierry J., Chef de département. Cette affirmation est confirmée par les deux employés libre-service.

« Pour les colis les plus éloignés, nous pouvons les poser à bout de bras. Avant, il fallait prendre un peu d'élan pour les positionner, le dos plié et les bras tendus. Avec le tire-palette à haute levée et la table à roulettes, nos postures de travail sont moins contraignantes. La table à roulette est très pratique pour la mise en rayon des produits en vrac. A l'exception des premières rangées de cagettes, le tire-palette à haute levée permet d'adapter la hauteur de prise des produits » témoignent Amandine V. et Martine S. Pour Thierry J., une amélioration de la rentabilité a même été enregistrée. « Moins de produits en magasin, un réassort plus régulier et donc moins de déchets. Pour le client aussi, ces meubles sont plus pratiques ».



Intermarché Brumath :

Les Mousquetaires s'affranchissent de la pelle à glace

Entretien avec Patrick Wiss, PDG du magasin

L'Intermarché de Brumath dispose d'un rayon poissonnerie équipé de tables à roulettes sur lesquelles la marchandise est mise en valeur chaque matin sur un lit de glace.

Traditionnellement, la glace nécessaire est produite dans les réserves des magasins pour être acheminée dans des bacs puis pelletée sur les bacs de présentation. Cette activité est particulièrement génératrice de TMS.

Dans cet Intermarché, la glace est fabriquée par deux générateurs situés dans le faux-plafond de la surface de vente. Elle tombe directement sur les tables disposées sous les buses d'alimentation. Plus besoin de pelleter la tonne de glace nécessaire quotidiennement. Il suffit de la répartir sur les tables et de former les murs pour y déposer poissons et crustacés. Chaque jour, c'est une heure de pelletage supprimée pour le magasin.



Cerise sur le gâteau, en fin de journée, il n'est pas nécessaire de pelleter la glace pour débarrasser les tables. Il suffit de les pousser devant le sas de fonte et d'y faire glisser la glace à l'horizontal, où un dispositif infra-rouge la fera fondre.

Cindy SIEGLER :
vendeuse en poissonnerie, vide la glace du bac dans le sas de fonte.

Match Sélestat :

Les supermarchés Match affûtent leurs ARM

Christopher Treuvelot, directeur du magasin de Sélestat :

« C'est suite à un projet d'entreprise que les Supermarchés Match ont déployé les chariots ARM (Améliorer le Remplissage des Marchandises). Ces chariots disposent d'un plateau à hauteur variable, d'une tablette intermédiaire pour poser les produits et d'un marchepied pour accéder aux rayonnages. Le projet s'inscrit dans une volonté de prévenir les TMS et dans le but d'améliorer la productivité. »

Annie Geiger, employée libre-service :

« Ces ARM sont très pratiques, le « tabouret » nous suit partout, la marchandise se retrouve automatiquement au bon niveau et la tablette intermédiaire me permet de poser des articles et de garder les deux mains libres. De plus, je ne gêne plus le client, contrairement au temps où nous avions les palettes dans les allées. »

CT - « La capacité de ces chariots est d'une demi-palette, ils sont bien plus maniables que les tire-palettes. Les avantages sont importants en termes de productivité, et depuis 2015, année de leur mise en service, nous n'avons plus d'arrêts de travail liés au mal de dos. »

AG - « Je suis vraiment très contente de ce matériel et peux même dire que maintenant j'ai moins mal au dos. »



Impacts des nouveaux modes d'encaissement

Afin de réduire le temps d'attente des clients en caisse, de nouveaux modes d'encaissement sont apparus :

- La caisse libre-service où les clients utilisent eux-mêmes le terminal pour scanner leurs articles, éditer leur ticket de caisse et procéder au paiement.
- Le libre scannage où les clients scannent leurs produits dans les rayons au fur et à mesure de leurs achats ; le paiement s'effectue au niveau de la ligne de caisses.

Ces nouveautés représentent non seulement un avantage pour les clients, mais aussi pour la santé des hôtes(ses) de caisse.

Le Dr Machacek (Médecin du travail, A.C.S.T. Strasbourg) suit un magasin présentant ces nouveaux modes d'encaissement. *« Ces caisses facilitent le maintien dans l'emploi des hôtes(ses) présentant notamment des pathologies des membres supérieurs. Elles suppriment les gestes répétés et la charge manutentionnée. Le rôle des hôtes(ses) consiste à accueillir, aider les clients et contrôler le bon déroulement des opérations. »*

Pour réduire les risques d'apparition de troubles musculo-squelettiques, le médecin du travail préconise une organisation de travail permettant aux hôtes(ses) une rotation sur chaque mode d'encaissement.

Cependant, il alerte sur les effets négatifs des caisses en libre-service, regroupées en îlots, qui engendrent une charge mentale supplémentaire et changent le rapport au client. *« Les hôtes(ses) doivent surveiller plusieurs clients simultanément, leur nombre pouvant aller jusqu'à huit selon les pics d'affluence »* ; ceci entraîne des appréhensions, parfois des réticences lors de l'affectation à ces postes.

Il constate cependant qu'une forte majorité apprécie cette alternance entre ces différentes caisses.



Match Saint Avold :

Une caisse bien pensée pour lutter contre les douleurs de l'épaule

Lorsque la politique des ressources humaines d'un supermarché veille à garder en emploi les salariés vieillissants, qui plus est à temps plein, se pose alors la question de l'adaptation des postes. C'est notamment le cas pour le métier d'hôtes(ses) de caisse où les sollicitations de l'épaule, en termes d'élévation de bras, de force exercée, orientent les salariés les plus âgés vers l'invalidité.

La conception des meubles d'encaissement du magasin Match de Saint-Avold apporte des réponses satisfaisantes en termes d'ergonomie ; le poste est dessiné de telle sorte que les éléments (tapis amont/aval, scanner, écran tactile, imprimante de tickets de caisse) se situent dans les zones d'atteinte des mains sans élévation des bras. La conception en îlot offre également la possibilité d'alterner les sollicitations entre les membres supérieurs droit et gauche.





encaissement

Simply Market Kintzheim :

Simply Market allège les TMS

Suite au constat préoccupant d'un nombre croissant de TMS de l'épaule chez les hôtes(ses) de caisse de Simply Market, l'ACST a réalisé une étude des contraintes au poste.

Drs JM Wendling & V Jouvenet, médecins du travail :

« Les TMS touchaient 50 % des caissières dans les magasins concernés. Une étude avec analyses vidéo a été menée sur les flux d'articles. Un fruit ou légume (FLEG) pesé en caisse nécessite 4 fois plus de gestes avec une intervention sur l'écran tactile bras tendu (sélection des menus - épaule à 90°).

De plus, le pesage réalisé sur une balance située à gauche entraîne des gestes en amplitude extrême de l'épaule. Le temps nécessaire à l'opération est 4 fois plus long majorant ainsi l'attente des clients, source de stress.

Sur nos conseils, Simply Market est revenu sur un pesage étiquetage en rayon, en premier lieu, sur un magasin test. Aujourd'hui les magasins de Kintzheim, Neudorf, Meinau sont équipés de balances en rayon à la très grande satisfaction des caissières. Les résultats « santé » ont été rapides avec une réduction des plaintes. »

G. Aemmer, responsable caisse :

« Depuis 38 ans dans la société, j'ai découvert le pesage des FLEG en caisse à mon arrivée à Kintzheim. Après 6 mois d'activité, j'ai ressenti rapidement des douleurs aux épaules qui étaient provoquées par les mouvements des bras lors du pesage et de la sélection sur l'écran tactile. D'autres collègues présentaient les mêmes symptômes avec un absentéisme grandissant. Après les interventions du service de santé au travail et du CHSCT, le pesage en rayon a été remis en place en 2016. Ce changement a été un grand soulagement pour toute l'équipe. Depuis, mes douleurs ont quasi-disparu et en termes d'absentéisme, mon équipe est bien moins impactée. »

F. Danilo, directeur à Kintzheim:

« Les fruits et légumes représentent actuellement 9000 articles par semaine. Depuis la mise en place des balances en rayon, la fluidité en caisse a progressé de 15% et le temps d'attente s'est réduit. Le bénéfice a surtout été une réduction significative des absences liées aux maladies (TMS) au bénéfice du bon fonctionnement du magasin. Ce changement réduit également le stress pour les caissières. Les clients ont également très bien accueilli le changement. »





drive

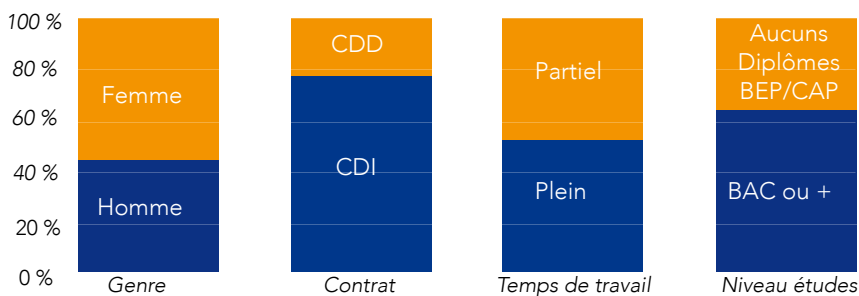
Drives : les revers du service au client

Les Drives alimentaires apparaissent en France au début du 21^{ème} siècle et atteignent leur apogée en 2013. Du fait de sa gratuité, ce nouveau service se heurte à la logique économique de la grande distribution ; il transfère sur les salariés la collecte des articles supportée précédemment par les clients. La limitation des coûts impose de minimiser la durée de préparation. Aussi, de nombreux Drives s'organisent comme des entrepôts logistiques : les salariés parcourent les allées, guidés par un géolocalisateur (PDA) qui optimise leurs trajets. La rentabilité repose sur leur capacité à traiter une commande dans un minimum de temps.

Ces nouvelles structures s'accompagnent d'une vague de reconversion de salariés et d'embauches. La question de la connaissance de la population et des risques a amené un groupe de préventeurs à déployer deux méthodes complémentaires :

- Un questionnaire (266 salariés répartis dans 26 Drives) abordant les thèmes suivants :
 - la caractéristique des salariés
 - la localisation des douleurs exprimées
 - la perception des contraintes physiques, organisationnelles et relationnelles
- Une démarche ergonomique décrivant le travail réel :

Données issues du questionnaire :



Les employés des Drives sont jeunes (27 ans en moyenne) et présentent les caractéristiques figurant sur le graphe ci-dessus.

Quel que soit le modèle de Drive, les douleurs exprimées par les opérateurs se situent principalement au niveau des épaules et du bas du dos et n'ont aucun lien avec l'âge.

L'analyse du questionnaire montre que les principales contraintes du poste sont les gestes répétitifs et les déplacements à pied, vécus cependant comme peu pénibles contrairement aux manutentions et aux postures adoptées.

Concernant l'organisation du travail, la pression temporelle est fortement ressentie par les salariés. Ils disent devoir travailler vite et souvent abandonner la tâche en cours. Environ 60% évoquent une quantité de travail excessive à réaliser. Ils considèrent également que ce travail offre peu de développement de compétences et qu'il manque de variété.



Données issues des études ergonomiques :

Les études de poste réalisées apportent plus de précisions sur l'origine organisationnelle et matérielle des plaintes.

• Caractéristiques organisationnelles :

Les salariés collectent les articles un par un dans les allées avec un chariot selon l'ordre dicté par le PDA, celui-ci optimisant les déplacements. Cependant, dans une logique de rendement, les opérateurs développent des modes opératoires plus rapides où le chariot est délaissé à l'extrémité des rayons. Ces stratégies présentent plusieurs conséquences :

- Une augmentation des déplacements réels par rapport à ceux prescrits,
- une vitesse de déplacement très élevée (entre 5000 et 8000 pas par heure), à l'origine d'un coût cardiaque conséquent,
- une sollicitation accrue des articulations des membres supérieurs par le port simultané de nombreux articles
- Une sollicitation accrue du rachis, pour la même raison.

Par ailleurs, la concurrence entre salariés les conduit à instituer des objectifs secondaires : l'atteinte du rendement ne suffit plus, il faut surtout ne « pas être le dernier ». De plus, l'utilisation de la performance comme outil de management produit des effets délétères non seulement sur la santé mais aussi sur la qualité des préparations.

• Caractéristiques matérielles :

Les contraintes articulaires sont accentuées par le mobilier, les équipements ou les outils utilisés :

- Les PDA, qu'ils soient fixés sur l'avant-bras ou tenus en main, entraînent des rotations de l'avant-bras et des mouvements contraignants du poignet.
- Le mobilier et les équipements, non adaptés (meubles réfrigérés, étagères, chariots...), induisent un travail avec le dos en flexion et les bras en élévation, postures à risque en raison de leur fréquence et de leur durée.

Préconisations :

Les perspectives d'amélioration des conditions de travail dans les Drives se déclinent sur quatre axes :

• Architectural :

- Prise en compte dès la conception des espaces de travail nécessaires à la réalisation des tâches annexes,
- optimisation des flux de circulation,
- conception des espaces de retrait de la marchandise par les clients

• Dimensionnel :

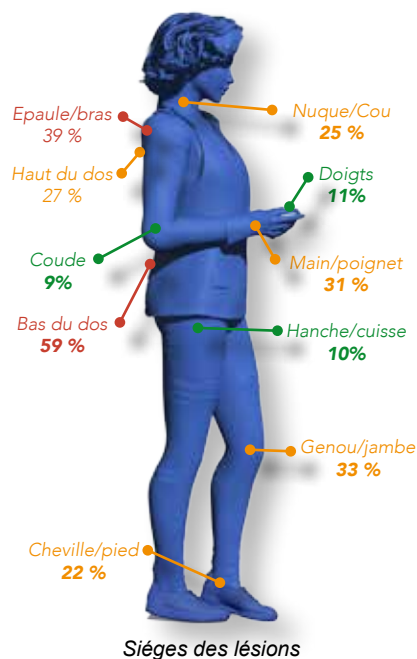
- Largeur des allées de circulation en relation avec l'activité,
- hauteur et profondeur des zones de stockage, des rayonnages et des postes de travail.

• Matériel :

- Choix des outils et équipements (chariots, PDA),
- choix du mobilier selon des critères ergonomiques.

• Organisationnel :

- Optimisation des stockages selon la rotation des produits,
- planification des tâches pour limiter leurs interruptions,
- définition d'un rendement qui ne tient pas seulement compte du seuil de rentabilité mais aussi des capacités des opérateurs et des caractéristiques de chaque entrepôt,
- mise en place d'un management qui évite la mise en concurrence des salariés,
- information des salariés sur les risques d'atteinte à la santé et les moyens de s'en prémunir.





La volonté d'une PME dans la prévention des Troubles Musculo-Squelettiques

Super U Fessenheim est un établissement de 90 salariés, ciblé dans un programme de prévention des Troubles musculo-squelettiques en ligne, initié par la CNAMTS : www.tmspros.fr.

Dominique Schelcher, son dirigeant, s'est engagé pleinement dans cette démarche depuis fin 2014.

Il a initié un groupe projet en charge de la mise en œuvre de ce programme d'amélioration continue. Porté par une salariée référente, membre du CHSCT, et épaulé par un ergonome extérieur, ce groupe de salariés a entamé un travail approfondi. L'objectif était d'identifier, de connaître et de maîtriser les situations à risque dans le rayon marée. Cette mobilisation a conduit l'entreprise à une prise de conscience profonde de tout ce qui devait être engagé pour améliorer les conditions de travail du plus grand nombre. Comme D. Schelcher le dit lui-même : « *il est nécessaire d'aller dans les détails, il faut faire preuve de curiosité, ne pas hésiter à sortir des sentiers battus. Et au final, c'est tout un état d'esprit qui se met en place dans l'entreprise, propre à améliorer les conditions de travail* »

Des tuteurs formés en santé-sécurité pour l'accueil des nouveaux embauchés



Alicia en Brevet professionnel 2^{ème} année et Charly Super U Wolfisheim

Un tiers des accidents du travail concerne des salariés de moins de 29 ans. C'est fort de ce constat que les partenaires sociaux de la Carsat Alsace-Moselle encouragent une meilleure prise en charge de la santé et sécurité au travail dans le parcours vers l'emploi et l'accueil des nouveaux embauchés.

Depuis 2014, en partenariat avec la Chambre des Métiers et de l'Artisanat de la Moselle, la Carsat Alsace-Moselle réalise des formations spécifiques des accueillants et tuteurs d'entreprise. Elles ont permis de sensibiliser 105 tuteurs d'entreprise à l'accueil en santé sécurité du nouvel arrivant dans les métiers du BTP, du commerce, de la logistique, de la maintenance, de la coiffure, de la fleuristerie et des métiers de bouche.

Les supermarchés et hypermarchés de la région peuvent s'engager dans ce dispositif. Leurs apprentis bénéficient alors d'un accompagnement pédagogique en santé sécurité au travail de la part des tuteurs formés.

Une aide financière dans la mise en place de cet accueil en santé /sécurité est accessible, sous certaines conditions, pour les petites structures de moins de 50 salariés.



Création et rénovation des commerces alimentaires : les incontournables de la santé au travail

La création d'un nouveau magasin ou sa rénovation reste une opportunité rare de repenser la sécurité et les conditions de travail.

Le réseau des Carsat - Risques professionnels propose un nouvel outil aux porteurs de projets pour intégrer les mesures de prévention préconisées dès la phase d'étude. Une démarche de cheminement, allant de l'extérieur du site au poste de travail, spécifie les points de vigilance et les bonnes pratiques associées.

Le « Guide d'accompagnement pour la conception et la rénovation des commerces alimentaires » complète la brochure ED 950 « Conception des lieux et situations de travail » et le site internet agrobat.fr, dédié à la conception des locaux agroalimentaires.



Les bonnes pratiques

Les recommandations définissent et regroupent les bonnes pratiques de prévention des risques liées à une activité.

Elaborées et adoptées par les représentants des organisations professionnelles et syndicales siégeant aux Comités Techniques Nationaux (CTN) de la CNAMTS, elles s'appliquent de fait aux entreprises. Elles ne constituent pas une réglementation, mais leur non-respect peut entraîner des conséquences financières et/ou juridiques. Elles informent aussi les salariés sur les risques liés à leur activité et les mesures efficaces pour les prévenir.

Le CTN D, regroupant les activités de services, commerces et industries de l'alimentation dispose de 16 recommandations dont plus de la moitié s'applique à la grande distribution alimentaire. Elles sont disponibles sur le site www.ameli.fr et le site www.tmspro.fr.

Bibliographie

Les Drives : contraintes temporelles, manutentions manuelles et postures contraignantes. Carsat Alsace-Moselle

Les Drives. Prévention des risques professionnels INRS, ED 6203, 40 pages

Fiches de prévention spécifiques à chaque domaine d'activités de la grande distribution :

www.ameli.fr

ou

<https://tmspros.fr/TMSPROS/la-demarche/3-comment-agir/grande-distribution>

Conception des meubles d'encaissement. Cahier des charges intégrant les critères de confort, de sécurité et d'efficacité au travail INRS, ED 6080, 20 pages

NT 33 : La santé et la sécurité au travail : comment réussir l'accueil des nouveaux embauchés ?

Carsat Alsace-Moselle

Guide d'accompagnement pour la conception et la rénovation des commerces alimentaires

www.ameli.fr

Pour plus de documents, et d'information consultez le site ameli.fr



C'est arrivé chez nous !

Fracture suite à un blocage de la trancheuse à fromage

En voulant dégager une meule du plateau de la trancheuse à fromage de type guillotine, Zoé a passé son avant-bras dans l'espace entre le couteau et le support de la machine. Une fois la meule décoincée, le cycle a repris et la lame est remontée, écrasant l'avant-bras de la salariée entre le haut de la lame et son support.

Zoé est habituellement affectée à un autre poste, la coupe charcuterie.



Mesures de prévention :

- S'assurer à réception et périodiquement de la conformité de l'équipement de travail.
- Mettre à jour l'évaluation des risques lors de la mise en service de l'équipement de travail.
- Former le personnel à l'utilisation de l'équipement de travail.
- Mettre à disposition une fiche de poste sécurité.

Plus de 8 kg sur le tapis, ça peut faire mal !

Un pack de 6 bouteilles d'1,5 L posé sur le tapis est tombé sur le coude de Léa, hôtesse de caisse depuis plus de 25 ans. Cet accident a aggravé la tendinite chronique dont elle souffre depuis plusieurs années avec pour incidences :

- D'un point de vue professionnel :
 - un arrêt de travail de 11 mois,
 - une reprise progressive avec aménagement des horaires pendant 1 an,
 - une réduction de son temps de travail et l'utilisation quotidienne d'une attelle pour diminuer la douleur,
 - des arrêts de travail répétés lorsque la douleur est trop importante (environ 4 semaines par an au total).

Mesures de prévention :

- Signalétiques : « En caisse, les produits de plus de 8kg restent dans le chariot »,
- séparateurs en caisse rappelant aux clients cette interdiction,
- code barres détachables sur les produits et code appel prix à disposition sur les caisses,
- douchettes scanners

TMS de l'épaule et du coude

Brigitte, employée commerciale au rayon des fruits et légumes a été licenciée pour inaptitude. Dans un contexte de pression temporelle en lien avec la clientèle, les gestes répétés à la pesée des fruits et légumes, l'étiquetage ainsi que la mise en place de la fraîche découpe, ont été à l'origine de douleurs invalidantes de l'épaule droite. Par compensation, l'hyper sollicitation du bras gauche a entraîné le développement de pathologies au niveau des articulations de ce membre. Ces pathologies sont reconnues comme maladie professionnelle (tableau n°57 A)



Mesures de prévention :

- Etre à l'écoute des premiers maux exprimés par les salariés pour identifier les facteurs de risques.
- Limiter les efforts physiques et les postures contraignantes en choisissant du mobilier et des outils de travail adaptés.
- Diminuer la pression temporelle en régulant les flux d'activités.
- Limiter la durée d'exposition (alternance des tâches sollicitantes : gestion du rayon et des commandes, mise en rayon).

- d'un point de vue personnel :
 - La présence d'une douleur quasi constante, qui crée une gêne pour réaliser différentes tâches de la vie quotidienne,
 - la nécessité de soins réguliers (séances de kiné,...) .



Pour plus d'information :

www.carsat-alsacemoselle.fr

Pour contacter nos services
prevention.drive@carsat-am.fr

CONCEPTION / RÉALISATION

Directeur de publication :
Isabelle Lustig-Arnold - Directrice de la Carsat Alsace-Moselle
Pilote : Pierre-Yves Adam - Ingénieur conseil
Co-pilote : Alain Hottier - Contrôleur de sécurité

Éditeur /Concepteur
Prévention et Gestion des Risques Professionnels
14 rue A.Seyboth - BP 10392 - 67010 Strasbourg cedex
Dépôt légal : 3^{ème} trimestre 2017

